



Vimacedo Comércio Ltda.
+55 11 2209-6090
qualidade@vimacedo.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Lentilha Verde

DESCRIÇÃO

A lentilha tipo 1 pertence à família leguminosas, sendo esta é uma importante fonte de carboidratos complexos, proteína, fibra alimentar e de algumas vitaminas e minerais.

COMPOSIÇÃO

Lentilha. PODE CONTER GLUTEN

PAÍS DE ORIGEM

Canada

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 60g (1/2 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	60 g	% VD (*)
Valor energético	339 Kcal	203 kcal	10%
Carboidratos	62 g	37,2 g	12%
Açúcares Totais	0 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	23 g	13,8 g	28%
Gordura totais	0,8 g	0,48 g	1%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	17 g	10,2 g	41%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de rafia.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos - (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,10 mg/kg
Cádmio	0,05 mg/kg

Características Físicas a Químicas -Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA) Umidade	
Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera Codificada).	máxima 14 % (g/100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA		
Alimento	Matérias Estranhas	Limites de Tolerância (máximos)
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
NOZES, AMÊNDAS E SEMENTES COMESTÍVEIS		
Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”

Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.